



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2016-1-AT01-KA202-016677

NEWSLETTER

Agosto 2018



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



R R R R R M M M M M A A A A
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Rekuk
Formazione specialistica per Chef
e responsabili della refezione
sulla sostenibilità del cibo e
della gestione della cucina.

Immagini dell'incontro conclusivo del progetto
REKUK, tenutosi a Genova
(4-5 luglio 2018)

<http://rekuk.rma.at/>

5 Moduli formativi messi a punto per l'aggiornamento del profilo professionale di cuochi e responsabili delle refezioni collettive

L'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) ha ospitato lo scorso 4 e 5 giugno 2018 il seminario conclusivo del progetto REKUK. Assieme ai partner austriaci (Risorse Agentur), della Università della Repubblica Ceca (Jihočeská Univerzita), e della Turingia (Thüringer Ökoherz) in Germania centro orientale, gli esperti AIAB Liguria hanno messo a punto il percorso formativo sviluppato nell'arco dei due anni di progetto, rispondendo alle necessità sentita nel settore della ristorazione collettiva, fornendo un profilo formativo aggiornato ai temi della sostenibilità ai cuochi responsabili delle ristorazioni collettive. Il percorso formativo risponde alla necessità di migliorare e ampliare la loro formazione attraverso 5 moduli specialistici: Prevenzione degli sprechi, Efficienza energetica, Utilizzo di materie Prime, Formulazione di Menù sostenibili, Nozioni di marketing.

**REKUK meeting in
Genova**

.02

Incontro finale di progetto a Genova per la condivisione dei materiali formativi adattati nei paesi membri...

**L'attività formativa
sperimentale condotta
in Italia**

.03

Seminario organizzato da AIAB LIGURIA presso Serra Riccò...

**La parola agli esperti
REKUK...**

.04

Citazioni e commenti dei partner di progetto a conclusione dell'iniziativa

**Sezione Interviste agli
esperti italiani**

.05

3 interviste sui temi dell'aggiornamento formativo e dell'EQF in Italia

**Uno sguardo alle start-up
nel settore alimentare**

.06

L'acceleratore Startupbootcamp FoodTech



La partecipazione alle giornate formative REKUK rivolte principalmente ai cuochi e gestori delle grandi refezioni ha avuto un esito decisamente favorevole, riscuotendo il pieno interesse da parte dei partecipanti, cuochi, responsabili di mense e decisori politici che vi hanno preso parte.

Il corso elaborato contiene complessivamente 5 moduli formativi, ciascuno dei quali è composto da 4 unità di apprendimento di 60 minuti ciascuno.

REKUK: conclusione dei lavori per mettere a punto il percorso formativo dedicato ai cuochi e ai responsabili delle refezioni collettive

Le premesse di base su cui il partenariato europeo ha lavorato per elaborare l'aggiornamento del profilo formativo di cuochi e responsabili delle refezioni collettive, contengono alcuni fattori critici emersi a livello europeo, quali la costante pressione dei costi di gestione e la quota di prodotti alimentari a basso costo in allarmante aumento - che spesso si ritiene siano la soluzione per l'efficienza dei costi. La formazione elaborata nell'ambito del progetto REKUK intende proprio rispondere alla necessità di ottenere una maggiore efficienza delle risorse e di fornire una migliore qualità del cibo, riducendo i costi delle grandi refezioni collettive.

Spesso infatti, anche la progettazione dei menu, il tema della sicurezza alimentare, i principi di un'alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, la modalità di presentazione dei piatti, gli aspetti ecologici e qualitativi degli alimenti, vengono trattati solo in una minima parte durante la formazione standard dedicata ai cuochi delle refezioni collettive. I moduli formativi REKUK intendono pertanto dimostrare come l'utilizzo di prodotti freschi biologici, regionali e stagionali, una solida politica degli acquisti e un'attenta pianificazione dei menù, così come le strategie per la riduzione dei rifiuti e l'efficienza energetica, possano ridurre notevolmente sia i costi correnti che le risorse naturali impiegate, migliorando la qualità del cibo.



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



R M M M M M M M M M A A A A
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Più nel dettaglio, possiamo affermare che nei paesi partner del progetto ReKuk (Germania, Austria, Italia e Repubblica Ceca), si sono riscontrate criticità comuni per le refezioni di grandi dimensioni: l'elevato consumo di energia, l'elevata produzione di rifiuti organici, l'uso intensivo di prodotti convenzionali, ecc. L'esperienza specialistica maturata dai partner ha permesso dunque il disegno e la predisposizione di un percorso formativo che evidenzia come esistano margini di miglioramento per il trattamento degli alimenti, per la progettazione dei menu, per la prevenzione dei rifiuti e per l'efficienza energetica.

Un'altra tendenza è la centralizzazione delle cucine per un intero territorio, che porta inevitabilmente a perdite di posti di lavoro e non solo.

Pertanto l'iniziativa di formazione intende offrire una soluzione congiunta per ciascun problema indicato.

Il corso di formazione verrà inoltre sottoposto alla procedura per l'assegnazione del livello relativo al Quadro Europeo delle Qualifiche in ciascun paese partner.





La partecipazione alle giornate formative REKUK rivolte principalmente ai cuochi e gestori delle grandi refezioni ha avuto un esito decisamente favorevole, riscuotendo il pieno interesse da parte dei partecipanti, cuochi, responsabili di mense e decisori politici che vi hanno preso parte.

Attività formativa sperimentale in Provincia di Genova, grazie al progetto REKUK

Si è tenuto a Serra Riccò fra il 18 e il 21 giugno 2018 il ciclo di incontri sui 5 moduli formativi (*“Uso degli alimenti”, “Progettazione di menu sostenibili”, “Efficienza energetica in cucina”, “Prevenzione dei rifiuti”, “Comunicazione e marketing”*), del **corso sperimentale per cuochi e gestori delle grandi refezioni**: complessivamente 4 giornate formative condotte dagli esperti di AIAB Liguria. Il percorso sperimentale ha visto la partecipazione di alcuni cuochi delle refezioni collettive, responsabili di cucina e due responsabili politici dei sei comuni coinvolti in Provincia di Genova (Busalla, Ronco Scrivia e Valbrenna in Valle Scrivia e Ceranesi, Sant’Olcese e Serra Riccò Val Polcevera). AIAB Liguria aveva già lavorato con i 6 comuni di cui sopra, ottenendo un eccellente risultato che portò all’associazione dei 6 comuni per la gestione dei servizi di mensa nelle scuole (dalle materne alle scuole secondarie e nelle strutture per gli anziani), con l’inserimento di prodotti biologici e locali con il raggiungimento del 95% di biologico (*vedi box a lato*). Dalle valutazioni dei partecipanti, il percorso formativo, elaborato nell’ambito del progetto REKUK, è stato considerato principalmente adatto per il personale con conoscenze intermedie, su una scala a 3 livelli (livello “principianti”, “intermedio”, “esperto”). I 5 moduli e i materiali didattici annessi sono stati ritenuti idonei anche per uno studio individuale, con l’eccezione di un supporto specialistico per le tecniche descritte nel modulo dedicato all’efficienza energetica e in quello dedicato alla progettazione dei Menu sostenibili.

I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva
Il progetto REKUK

Project Menu! Vocational Training for Chefs and Executive Chefs

USO DEGLI ALIMENTI	PROGETTAZIONE DI MENU SOSTENIBILI	EFFICIENZA ENERGETICA	PREVENZIONE DEI RIFIUTI	COMUNICAZIONE MARKETING
<ul style="list-style-type: none"> Miglioramento dell'efficienza energetica Riduzione degli scarti alimentari Miglioramento della redditività Supporto all'approvvigionamento energetico Riduzione dell'impronta di carbonio delle cucine Conoscenza dei caratteri Maggiore trasparenza dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> Progettazione di menu sostenibili Utilizzo di prodotti biologici e locali Design di menu sostenibili Prevenzione degli sprechi Etichettatura dei prodotti Trasparenza dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> Miglioramento dell'efficienza energetica Riduzione dei costi energetici Miglioramento della redditività Supporto all'approvvigionamento energetico Riduzione dell'impronta di carbonio delle cucine Conoscenza dei caratteri Maggiore trasparenza dei dati 	<ul style="list-style-type: none"> Prevenzione dei rifiuti a vantaggio dei servizi di ristorazione Riduzione dei rifiuti nelle cucine di grandi dimensioni Opportunità per un'efficienza completa degli alimenti Conservazione degli alimenti Supporto degli eventi Misure per la prevenzione dei rifiuti lungo la catena del valore 	<ul style="list-style-type: none"> Adattamento del processo di comunicazione per una migliore informazione e sensibilizzazione con gli stakeholder Supporto all'approvvigionamento energetico Valutazione degli interventi di comunicazione Creazione di un piano di comunicazione

La buona prassi in Liguria:

La gara per l’assegnazione del servizio di ristorazione nei sei Comuni della Provincia di Genova è stata bandita e gestita dalla Stazione Appaltante della Città Metropolitana di Genova che ha preparato un accordo quadro specifico per un periodo di quattro anni dalla firma del contratto e un valore di 4.785,000 euro, stimati sulla quantità annuale completo di pasti somministrati (145.000 è il numero medio calcolato nel corso degli ultimi tre anni) in strutture scolastiche e per gli anziani che hanno scelto di unirsi attraverso un accordo di ristorazione, affidando la procedura di gara di Genova Città metropolitana che nel 2014 aveva già gestito positivamente l’assegnazione dello stesso servizio per conto di Busalla e Ronco Scrivia.

Excursus sintetico sui 5 moduli presentati in forma sperimentale in Italia

“Verso una refezione sostenibile anche a livello energetico” è stato il tema condotto durante la prima giornata presso la sala consiliare del Comune di Serra Riccò (GE). L’ing. Luca Pofi ha coinvolto i partecipanti anche attraverso esercitazioni pratiche per capire cos’è un kilowatt e quanto consumano le singole apparecchiature. Con l’obiettivo di rendere più consapevoli i responsabili delle refezioni sull’importanza della qualità dell’involucro in cui è posta la cucina, dei comportamenti e dei dispositivi, tutti fattori che possono incidere notevolmente per rendere più o meno virtuosa, a livello di consumi, una refezione collettiva.

La seconda giornata, condotta da Giorgio Scavino, è stata dedicata ai principi della COMUNICAZIONE e del MARKETING con esercizi pratici per la realizzazione di un piano di comunicazione che contempla e coinvolge tutti gli addetti alla ristorazione.

Con i tre moduli formativi presentati da Paola Trionfi, responsabile nazionale della ristorazione collettiva di AIAB e Alessandro Triantafyllidis, presidente di AIAB LIGURIA: *“Menù Sostenibili”* *“Usi Alimentari”* e *“Riduzione degli scarti alimentari”*, si è concluso il test per l’apprendimento sperimentale. I moduli, hanno ricevuto il plauso delle amministrazioni comunali e dei partecipanti. Pertanto l’aggiornamento del profilo delle conoscenze e delle competenze professionali per cuochi e responsabili delle mense collettive appare integrato ai temi della sostenibilità ed è pronto per essere proposto alle Regioni, con il fine di fare fronte alle esigenze formative del settore e in vista della spendibilità dei nuovi titoli a livello europeo.



Le abilità che potranno acquisire i partecipanti del percorso formativo includono: capacità di analisi per la gestione della propria cucina, la capacità di progettare menù stagionali, la capacità di motivare il personale di cucina verso azioni innovative, le abilità necessarie per attuare misure efficienti sotto il profilo delle risorse e della comunicazione. Accorgimenti teorici e pratici per ciascuna delle 5 aree tematiche, al fine di offrire un'operatività in cucina efficiente in termini di risorse e costi. Il contributo dei partner attraverso il progetto REKUK, è quello di rendere la ristorazione collettiva il più possibile sostenibile ed ecologica sia dal punto di vista dell'alimentazione che per i consumi energetici, valorizzando, nel contempo, la cultura locale e sostenibile attraverso una comunicazione efficace.

La parola ai partner REKUK a conclusione dell'esperienza di progetto...

Riportiamo di seguito un estratto dal dialogo conclusivo dei partecipanti al progetto REKUK:

"Con lo strumento formativo messo a punto, la ristorazione collettiva ha l'opportunità di mettere in pratica le soluzioni per la sostenibilità nelle refezioni collettive" **Hans Daxbeck**, Managing Direttore di Resource Management Agency (AU).

"Con il test di formazione erogata nei 4 paesi membri dei partner, siamo consapevoli dell'importanza dell'empowerment dei cuochi, figure chiave per la sostenibilità delle cucine" **Alessandro Triantafyllidis**, presidente Aiab Liguria (IT)

"Gli strumenti formativi elaborati sono in grado di supportare lo staff delle cucine per un lungo periodo sul tema della sostenibilità e per la crescita della loro carriera" **Sara Flügel**, esperta della Thüringer Ökoherz (GE)

"Il tema della sostenibilità è affrontata in tutti i moduli e questo è molto importante per il settore delle refezioni collettive, dunque spero venga messo in pratica in modo diffuso nei prossimi anni, anche considerando le differenze applicative tra i paesi membri, il che rappresenta un valore aggiunto per il progetto" **Alexandra Weintraud**, Esperta della Resource Management Agency (AU).

"Suggerisco di erogare anche lezioni sintetiche di 4 ore per ciascun modulo, per ottenere i migliori risultati anche nel corto periodo per coloro che non possono seguire un corso più lungo, e per un totale di 5 incontri in 1 anno" **Franziska Galander**, Esperta della Thüringer Ökoherz (GE)

"I 5 moduli offrono a tutti i portatori d'interesse (direttori, manager, esperti, docenti, etc.) una struttura per rinnovare e ottimizzare il sistema di apprendimento" **Giorgio Scavino**, esperto Aiab Liguria (IT)

"Il progetto Rekek offre un'importante strumento di formazione che può armonizzare gli standard formativi e di informazione nelle diverse regioni della Repubblica Ceca", Ing. **Jan Moudrý**, direttore del dipartimento di agricoltura biologica presso la Facoltà di Agraria dell'Università della Boemia del Sud a České Budějovice (CZ)

"L'apprezzamento ai test effettuati e l'ampio interesse pervenuto dagli stakeholder di ciascun partner ci mostrano come sia importante l'impegno alla sostenibilità nelle refezioni collettive che abbiamo profuso nel lavoro congiunto" **Nathalia Kisliakova**, Manager presso Resource Management Agency (AU)

"La diffusione del corso è importante anche da un punto di vista sociale per la sensibilizzazione ai temi della sostenibilità. In questo REKUK rappresenta un tassello importante, perché descrive la relazione della refezione con l'intera filiera alimentare" **Jan Moudrý jr.** Università della Boemia del Sud (CZ)

"l'aggiornamento formativo realizzato e dedicato a cuochi e responsabili delle refezioni collettive, offre nuovi contenuti educativi e mette in luce la preziosa interdipendenza che lega ciascuno dei moduli, per la sostenibilità effettiva delle refezioni", **Francesca Coppola**, esperta AIAB Liguria (IT).

EQF: il punto della situazione per l'Italia

Intervista ad Andrea Simoncini, ricercatore ANPAL

In Italia, dal 13 aprile 2017 la gestione dei Punti di Contatto Nazionali EQF, è stata affidata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali all'Agenzia Nazionale per le Politiche Attive del Lavoro (ANPAL), un nuovo ente creato con la riforma del mercato del lavoro, il Jobs Act (L. n. 183/2014), e al quale hanno confluato parte dell'ISFOL e di Italia Lavoro. Operativa a partire dal mese di giugno 2015. Giorgio Scavino, consulente dell'AIAB Liguria, ha intervistato Andrea Simoncini, ricercatore ANPAL e responsabile della struttura di ricerca che si occupa di monitoraggio e valutazione della formazione professionale del FSE.

Domanda: Qual è la situazione in Italia rispetto all'EQF (European Qualifications Framework)?

Andrea Simoncini: *assistiamo in Italia a notevoli passi avanti sul tema dell'EQF rispetto al passato. Anzitutto una premessa per i lettori che hanno poca dimestichezza con il Quadro europeo delle qualificazioni per l'apprendimento permanente. Si tratta di un vero e proprio quadro di riferimento comunitario che serve a mettere in relazione i sistemi nazionali delle qualificazioni dei Paesi aderenti (ad oggi, inclusa l'Italia, sono venti i Paesi che hanno presentato il proprio Rapporto di referenziazione a EQF). Gli Stati membri sono chiamati, su base volontaria, a classificare i propri sistemi d'istruzione e formazione, in modo da collegarli all'EQF, istituito con la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 e aggiornato con la Raccomandazione del 22 maggio 2017.*

Gli obiettivi del Quadro Europeo delle Qualificazioni (EQF) e i concetti chiave che sono alla base della Strategia europea per la cooperazione in materia di Istruzione e formazione (ET 2020), hanno particolare attenzione alle esigenze del mondo del lavoro. L'EQF è composto da una griglia di referenziazione, funzionale a mettere in relazione e posizionare le diverse qualificazioni rilasciate nei Paesi membri dell'Unione Europea. La comparazione si basa su livelli comuni di riferimento, correlati a learning outcomes (risultati dell'apprendimento) e collocati in una struttura ad otto livelli. Questa struttura si applica a tutte le qualificazioni, da quelle ottenute al termine di un percorso scolastico, fino ai livelli più alti di istruzione e formazione accademica e professionale.

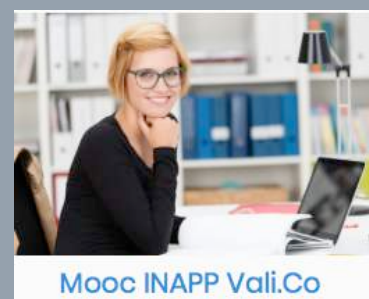
Oggi possiamo dire che in Italia, la situazione sta procedendo velocemente rispetto ad anni di 'blocco' sul tema EQF poiché con il decreto dell'8 gennaio 2018, relativo alla istituzione del Quadro Nazionale delle Qualificazioni (NQF) in risposta alla Raccomandazione Europea relativa all'European Qualification Framework (EQF), l'Italia ha determinato il suo NQF (Quadro Nazionale delle Qualificazioni) che definisce per il nostro paese in modo univoco una serie di descrittori per gli 8 livelli delle Qualificazioni, individuando che tipo di conoscenze, abilità e autonomia/responsabilità sono riconducibili a ciascun livello.



Sapevi che...

Come indicato da Andrea Simoncini, ricercatore ANPAL e responsabile della struttura di ricerca che si occupa di monitoraggio e valutazione della formazione professionale del Fondo Sociale Europeo, è disponibile sul web una formazione gratuita tramite la piattaforma di formazione online dedicata a operatori e professionisti dei servizi di Individuazione, Validazione e Certificazione delle competenze.

La MOOC che sta per "Massive Open Online Courses" in italiano, *Corsi online aperti su larga scala*, è disponibile nelle pagine dell'INAPP (Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche), ed ha il titolo "Vali.Co Individuazione Validazione Competenze"



Link:
<https://mooc.librettocompetenze.it>

Il corso si rivolge a quanti già svolgono o intendono partecipare a vario titolo alle attività e ai servizi dei sistemi di validazione e certificazione così come sono stati strutturati in Italia a partire dal Decreto Legislativo 13/2013 e nel Quadro Nazionale delle Qualifiche Regionali (QNQR), D.I. 30 giugno 2015.

Inoltre il Decreto NQF struttura le procedure per la referenziazioni delle qualificazioni al Quadro Europeo delle Competenze attraverso il Punto Nazionale di Coordinamento EQF insediato presso l'ANPAL (Agenzia Nazionale per le Politiche Attive del Lavoro) e con la valutazione indipendente di Inapp.

Domanda: Quali sono i principali elementi dell'approccio italiano?

Andrea Simoncini: Nonostante il notevole ritardo rispetto al contesto europeo, in Italia il riconoscimento dell'importanza dell'apprendimento permanente viene sancito dalla Legge n.92/2012, la cosiddetta legge Fornero (conosciuta per lo più, solo per la riforma delle pensioni) o decreto legge "Salva Italia" per la riforma del mercato del lavoro, in realtà individua all'articolo 4, commi 51-61, il diritto del cittadino al riconoscimento e validazione degli apprendimenti e delle competenze acquisiti in ambiti formali, non formali e informali. Si afferma quindi il paradigma che non solo si apprende lungo tutto l'arco della vita, nel senso di una prospettiva diacronica lifelong, ma si apprende in ogni luogo lifewide e la persona ha il diritto di vedersi riconoscere e validare le competenze acquisite anche in una prospettiva occupazionale e di cittadinanza attiva. Inoltre il sistema riconosce e comprende anche gli ambiti di apprendimento non formali e informali. L'innovazione di fondo sta anche nell'introduzione di un servizio nuovo in grado di riconoscere progressivamente titoli di studio e qualificazioni o parti delle qualificazioni, predisponendo un database nazionale delle qualificazioni referenziate, contenente tutte le informazioni utili per gli utenti (titolo, autorità competente, modalità di accesso, durata del percorso, risultati dell'apprendimento, livello EQF....).

Come avviene l'attribuzione del livello EQF?

Andrea Simoncini: in senso metodologico, attribuire un livello EQF implica valutare il risultato di apprendimento rispetto alle tre dimensioni su cui il Quadro Europeo si fonda, ovvero Conoscenze, Abilità e Competenze. Tuttavia tale operazione richiede un approccio al contempo analitico (ovvero svolto per ogni dimensione) e sintetico-sistematico, visto che il valore di EQF è unico e la natura ultima del risultato dell'apprendimento è più della mera "somma" degli elementi che costituiscono le tre dimensioni. Il livello analitico richiede un ampio insieme di informazioni; quello sintetico un metodo per ricomporre, in ragione del loro diverso contributo, nel risultato complessivo.

C'è da aggiungere tuttavia che il valore del lavoro in corso in Italia, che ci pone all'avanguardia sul sistema di riconoscimento delle qualifiche sta anche nella dimensione tassonomica creata, per certificare le competenze. Questo rende possibile la referenziazione, ovvero il processo che risulta dalla costituzione di una relazione tra i livelli delle qualificazioni nazionali, solitamente definiti nel Quadro nazionale delle Qualificazioni (QNQ) e i livelli del Quadro EQF sia per apprendimenti e profili già recepiti da tutti i paesi, sia per gli apprendimenti informali che non ancora parametrati.

Ritiene utile l'impegno dell'AIAB Liguria per proporre e presentare l'aggiornamento del profilo del cuoco e del responsabile delle refezioni collettive in più regioni italiane?

Andrea Simoncini: è certamente utile al fine dell'armonizzazione dei profili a livello nazionale. A questo riguardo, suggerisco sia la consultazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni (<http://atlantelavoro.inapp.org>) realizzato dall'INAPP (ex Isfol) che, tenendo in considerazione il Quadro nazionale delle qualificazioni regionali, raccoglie in una serie di sezioni/mappe, organizzate all'interno di una infrastruttura concettuale predisposta per settori economico-professionali, la ricostruzione processuale delle singole qualificazioni, come per il vostro caso, quella del cuoco.



REKUK: l'aggiornamento sui temi della sostenibilità per il profilo di cuochi e responsabili delle refezioni collettive diventa possibile

Intervista a Cristina Lerico, responsabile della Formazione per la Aless Don Milani

Molte delle regioni italiane hanno organizzato corsi specialistici per esperti della formazione, finalizzati alla costituzione di Elenchi Regionali degli Esperti di Valutazione degli apprendimenti e della Certificazione delle Competenze. Giorgio Scavino, esperto AIAB Liguria ha intervistato Cristina Lerico, direttore della formazione della Aless Don Milani e operatrice abilitata in Regione Lazio all'esercizio delle funzioni di individuazione e validazione delle competenze e di pianificazione e realizzazione delle attività valutative per il riconoscimento dei crediti formativi.

Domanda: quali prospettive si creano con il lavoro condotto a livello regionale per l'individuazione e messa in trasparenza delle competenze?

Cristina Lerico: Il lavoro posto a livello regionale è frutto di un lungo processo di trasformazione che ha origine dalla necessità di adeguamento dei sistemi europei di istruzione e formazione alle esigenze della società dei saperi, enunciati fin dal Consiglio di Lisbona del marzo 2000. Le prospettive che si intendono creare anche attraverso il riconoscimento di crediti formativi per singole unità che compongono un profilo professionale sono molteplici, tutte tese alla necessità di migliorare il livello e la qualità dell'occupazione offrendo apprendimento e formazione adeguate nelle diverse fasi della vita attraverso percorsi formativi e qualifiche più trasparenti.

Domanda: quanto è importante il lavoro sul sistema delle competenze?

Cristina Lerico: In Italia in particolare è importante perché si ha un alto frazionamento dei percorsi dell'istruzione e formazione, con diverse modalità di apprendimento di tipo "non formale" (nelle imprese, nel privato sociale, etc.) e di tipo "informale". Un sistema nazionale di mutuo e obiettivo riconoscimento delle competenze acquisite (mediante i vari titoli, i diplomi, le certificazioni professionali) può dare vita ad un mercato del lavoro davvero nazionale e con il valore aggiunto europeo. In questo senso il Quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, costituisce la parte di repertorio nazionale afferente le qualificazioni regionali e rappresenta il riferimento unitario per la loro correlazione ed equivalenza e la loro progressiva standardizzazione, nonché per l'individuazione, validazione e la certificazione delle qualificazioni e delle competenze anche in termini di crediti formativi in chiave europea.

Domanda: Qual è il grado di interesse per un aggiornamento del profilo delle competenze come quello del cuoco e del responsabile della refezione collettiva, disegnato grazie al progetto REKUK?

Cristina Lerico: La ristorazione è un settore trainante della filiera agroalimentare italiana e l'impatto formativo diventa notevolmente importante. Lo è ancora di più se il percorso formativo – come nel caso dei 5 moduli elaborati dal partenariato REKUK - sono tesi alla eco-sostenibilità del settore della ristorazione.



Sapevi che...

A.L.E.S.S. don Milani opera dal 2000 nel settore delle risorse umane ed in particolare nella progettazione, di attività di aggiornamento, informazione, riqualificazione e formazione professionale. È un'associazione creata da un gruppo di esperti multidisciplinari ispirati a don Lorenzo Milani, figura emblematica del riconoscimento del sapere come strumento di riscatto sociale, della voglia di cambiare la società superando disuguaglianze ed ingiustizie in nome di una visione solidale del mondo.

Oggi l'istituto svolge attività di ricerca e promozione per favorire l'occupazione e promuovere iniziative per lo sviluppo integrato del territorio.

Link: <http://www.alessdonmilani.it>



La sostenibilità alimentare al centro delle Start-up

Intervista a Ozge Ulke, Marketing Manager c/o Startupbootcamp FoodTech



Indoor and Vertical Farming



Traceability & Food Safety



Processing & Packaging



Bio-tech



Artificial Intelligence



E-commerce



Big Data & Analytics



Mobile



Internet of Things



Industrial & Home Robots



3D Printing



Drones for Agriculture

Settori chiave del Startbootcamp

Startupbootcamp FoodTech, il principale acceleratore al mondo dedicato al settore AgroFoodTech, offre ogni anno supporto tramite un vasto gruppo di fondi di investimento e aziende a 10 start-up selezionate da un contest internazionale. Giorgio Scavino, esperto Aiab Liguria ha intervistato Ozge Ulke, Marketing manager c/o Startupbootcamp FoodTech.

Domanda: Quanto è importante l'attività formativa e il tema della sostenibilità alimentare per le Start-up che FoodTech ha accelerato o per quelle che hanno sottoposto la loro candidatura?

Ozge Ulke: la sostenibilità alimentare, è uno dei temi chiave nell'ecosistema foodtech, ed è presa in grande considerazione dalle startup che si sono candidate al nostro programma e da quelle che hanno completato il nostro programma di accelerazione a partire dal 2016. La crescente consapevolezza della società verso la sostenibilità del cibo che viene consumato quotidianamente, ha contribuito a un forte aumento del numero di startup che si concentrano sul tema della sostenibilità alimentare. Queste start-up operano in diversi segmenti dell'ecosistema foodtech, tra cui nuovi alimenti, la certificazione e l'agricoltura.

Domanda: puoi farci uno o più esempi di start-up che hanno centrato parte delle loro attività in azioni di formazione sul tema della sostenibilità alimentare per gli utenti?

Ozge Ulke: La maggior parte delle nuove startup centrate sugli alimenti offrono ingredienti innovativi e beni confezionati, prodotti attraverso una catena del valore sostenibile. Come parte della loro proposta di valore, spesso queste startup hanno la missione di educare i loro clienti target sull'importanza della sostenibilità alimentare.

D'altra parte, soprattutto nel 2018, abbiamo assistito a un notevole aumento del numero di startup che forniscono trasparenza alle aziende del Largo Consumo.

Incluse le startup che forniscono strumenti/applicazioni che consentono ai consumatori di ricevere informazioni trasparenti sulla catena di approvvigionamento dei prodotti che acquistano e incoraggiano le imprese a condividere i loro processi. La maggior parte delle startup che concentrano le proprie attività nella sostenibilità alimentare operano nello spazio agro-tech. Questi includono soluzioni per ridurre lo spreco alimentare, per aiutare gli agricoltori a risparmiare acqua ed energia, per sostenere gli agricoltori locali ad aumentare i loro ricavi raggiungendo più clienti, tecnologie blockchain, apparecchi IOT che aumentano l'efficienza del processo di coltivazione, lo stesso avviene con le start-up che supportano gli agricoltori in altri processi come la logistica, la finanza, le risorse umane, ecc.

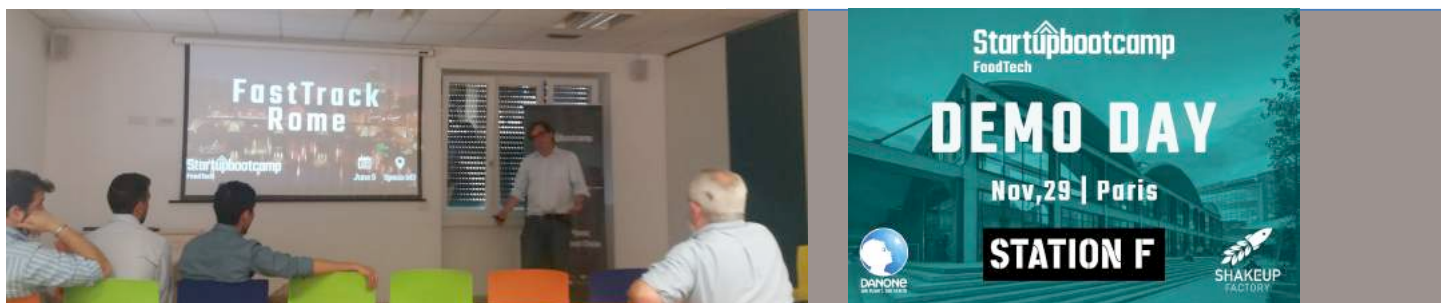
Domanda: Quali sono i prossimi step per FoodTech?

Ozge Ulke: Da quando abbiamo chiuso la chiamata per le nostre applicazioni il 18 giugno, abbiamo valutato tutte le applicazioni che abbiamo ricevuto per il nostro programma foodtech 2018, da circa 700 startup.

Dal 25 al 26 luglio, le migliori 20 startup sono state invitate ai nostri Selection Days. Durante questo evento di 2 giorni, 170+ mentor altamente qualificati hanno istruito, valutato e classificato i team arrivando a selezionare 9 squadre finali che parteciperanno al programma di accelerazione Startupbootcamp FoodTech 2018. Il Demo Day FoodTech verrà presentato il 29 novembre 2018 presso il più grande campus universitario al mondo, la Stazione F a Parigi!

Per tenersi aggiornati sull'iniziativa:

<https://www.startupbootcamp.org/blog/2018/05/startupbootcamp-foodtech-demo-day-station-f-paris/>



Per approfondimenti

Il progetto REKUK, la cui Partnership è guidata da Ressourcen Management Agentur - RMA (Austria), e composta dalla University of South Bohemia (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria (IT), intende colmare alcuni importanti vuoti formativi nell'ambito della formazione dedicata ai cuochi, attraverso dei moduli teorici e pratici basati sulle migliori conoscenze raggiunte al momento. La formazione non è intesa solo a dimostrare i vantaggi ecologici della gestione efficiente delle risorse, ma anche la riduzione dei costi che si ottiene con questa scelta.

I principi del ristoratore sostenibile sono gli stessi di quelli del cittadino che vuole proteggere la propria salute e l'ambiente: una scelta attenta delle materie prime, con un occhio di riguardo anche al modo con cui vengono prodotte e lavorate; il rispetto per la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori più attenti all'impatto ambientale; infine una riduzione degli sprechi.

REKUK website

<http://rekuk.rma.at/>



PROJECT REKUK PARTNERS NEWS EVENTS GALLERY



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



R R R R R M M M M M A A A A A
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

per maggiori informazioni:

Newsletter prodotta da AIAB LIGURIA nell'ambito del progetto europeo REKUK,
co-finanziato dal programma europeo ERASMUS+

E-mail: info@aiabliguria.it

Website: <http://www.aiabliguria.it/>

Website of "REKUK" project: <http://rekuk.rma.at/it/home-1-it>

REKUK è un progetto co-finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma europeo ERASMUS+ (Contr. n. 2016-1-AT01-KA202-016677). La responsabilità dei contenuti della presente newsletter è esclusivamente degli autori e non esprime in alcun modo il punto di vista della Commissione europea che non sarà responsabile dell'utilizzo delle informazioni ivi contenute.